

Cerdo Cocido a fuego lento



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 8hrs. 0min

Tiempo total: 8hrs. 15min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cerdo-cocido-a-fuego-lento>

Preparación

Coloque la carne de cerdo en una olla de cocción lenta. Vierta el caldo de verduras y el jerez. Agregue las papas, cebollas, champiñones, el romero y la pimienta. Tape y cocine a fuego lento por lo menos 8 horas, a una temperatura de 63°C. Sazonar con sal al gusto.

Ingredientes

- 1.5 kgrs. Cerdo
- 250 cc. Caldo de verduras
- 1 vaso Jerez
- 3 tazas de Papas peladas y picadas
- 2 tazas de Cebolla picada
- 3 tazas de Champiñones rebanados frescos
- 1 cucharada/s Romero seco
- 1 cucharadita/s Pimienta
- Sal a gusto

Categorías

Día Especial, Hongos, Carne, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

